

Chargée de restauration, cuisinière

Chargé de restauration, cuisinier



Présentation du métier

Famille de métier : Les métiers du support et du technique

Rubrique : Support

Autres appellations courantes : Cuisinier de cantine, agent de restauration collective, employé de cantine, chargé de l'alimentation

ROME : G1606 - Cuisinier / Cuisinière de collectivité

Fiches de la cohésion sociale : Cuisinier / Agent polyvalent de restauration

Points de repère : classification et critères classants : [A - B - C]

- Autonomie
- Responsabilités (encadrement d'une équipe)

Les finalités du métier

Le cuisinier est responsable de l'élaboration des menus, de la préparation des plats en cuisine, de l'installation de la zone de restauration, de l'encadrement de l'équipe de cuisine et de la gestion des stocks dans le respect des procédures d'hygiènes et de sécurité alimentaire en vigueur.

Activités

Description & cadre réglementaire des activités

Ses missions principales incluent :

- la conception des menus : élaboration des repas en tenant compte des régimes spécifiques, contraintes et préférences des personnes accueillies
- la préparation et la cuisson des repas : réalisation des plats dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- la gestion des stocks : suivi des inventaires, commandes et approvisionnement en fonction des plannings de repas
- la valorisation des produits : gestion des déchets alimentaires et optimisation des invendus/produits non consommés
- l'entretien du matériel : nettoyage, désinfection et maintenance préventive des équipements de cuisine
- le suivi administratif : tenue des registres de température, planification des contrôles sanitaires, gestion des fiches techniques des recettes

Il exerce ses fonctions dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que les protocoles mis en place par l'établissement.

Variabilité

Selon la nature et la taille de la structure dans laquelle ils travaillent, les cuisiniers / chargés de restauration peuvent être amenés à gérer de grandes quantités dans des accueils périscolaires par exemple ou à proposer des repas adaptés à des typologies de publics (respect des portions alimentaires, restrictions alimentaires, besoins nutritionnels, autres exigences particulières, etc.). Dans les structures accueillant un nombre important de personnes, le cuisinier peut être chargé de l'encadrement d'une équipe de cuisine.

Chargée de restauration, cuisinière

Chargé de restauration, cuisinier



Compétences / connaissances requises pour exercer le métier

Compétences

- Mettre en œuvre les techniques de base en cuisine
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Communiquer efficacement avec les autres membres de l'équipe de cuisine et de service
- Innover et créer de nouvelles recettes
- Entretenir la salle, le matériel et les équipements de la cuisine
- Planifier et organiser le travail de manière à respecter les délais
- Elaborer le budget prévisionnel et assurer la gestion et le suivi budgétaire
- Gérer l'économat (stocks, denrées alimentaires et approvisionnement des stocks liés à l'activité de restauration)

Connaissances

- Normes d'hygiène, sécurité et de santé alimentaires
- Techniques de cuisson et de préparation des aliments
- Principes diététiques, régimes alimentaires, besoins nutritionnels
- Techniques de management
- Procédures de nettoyage et de désinfection des surfaces, des ustensiles et des équipements de cuisine
- Procédures de gestion des déchets (tri sélectif, stockage temporaire et l'élimination appropriée des déchets alimentaires et non alimentaires)

Savoir-être

- À l'écoute
- Autonome
- Créatif
- Rigoureux
- Responsable
- Adaptable

Entrée dans le métier

Niveau de formation et diplômes

Niveau de formation minimum requis pour exercer le métier : Niveau CAP / BEP (niveau 3)

Diplômes requis pour exercer le métier : CAP, BEP ou Bac technologique ou professionnel cuisine, hôtellerie, BTS en management de

Expérience

Expérience requise pour exercer le métier :
Expérience de 1 an requise

Spécificités de la filière

Certifications : Certification HACCP, Titre Professionnel "Cuisinier en restauration collective" (RNCP38871)

Tendances

Activités nouvelles ou en évolution

Nouvelles : Priorisation des circuits courts et des produits et aliments locaux, intégration des enjeux d'alimentation et de santé (dans le cadre de la lutte contre l'obésité, par exemple)

À renforcer : Gestion et tri des déchets dans une logique de limitation du gaspillage

Compétences nouvelles ou en évolution

Nouvelles : Connaissance des réseaux de producteurs locaux

À renforcer : Connaissance des procédures de tri et de valorisation des déchets, connaissance des principes diététiques, des régimes alimentaires et des besoins nutritionnels

Chargée de restauration, cuisinière

Chargé de restauration, cuisinier

Mobilités professionnelles



Dans la branche		
Métiers très proches / complémentaires (niveau 1)	Métiers proches (niveau 2)	Métiers éloignés / connexes (niveau 3)
/	Responsable équipe restauration	/

Hors branche		
Métiers très proches / complémentaires (niveau 1)	Métiers proches (niveau 2)	Métiers éloignés / connexes (niveau 3)
Cuisinier, économat (TSF, Alisfa, etc.)	Responsable équipe restauration (TSF, Alisfa, etc.)	/

Légende

Métiers très proches / complémentaires (niveau 1) : Les métiers partagent un grand nombre de compétences en commun et sont – dans certains cas – exercés de manière concomitante.

Métiers proches (niveau 2) : Les deux métiers sont relativement proches. Une mobilité est envisageable, sous condition d'une évolution des compétences acquise par la formation initiale, continue, ou dans l'emploi.

Métiers éloignés / connexes (niveau 3) : Une proximité – plutôt faible – existe et une mobilité est envisageable sous condition de réaliser un parcours de reconversion.